

Rezept

Himbeer-Torteletts mit Eierlikörquark

Ein Rezept von Himbeer-Torteletts mit Eierlikörquark, am 09.06.2026

Zutaten

250 g Magerquark	50 ml Eierlikör
40 g Zucker	Mark von 1/2 Vanilleschote
100 g Sahne	450 g Himbeeren
40 g Puderzucker	4 Torteletts (Fertigprodukt)
2 EL Raspelschokolade zum Bestreuen	4 Blättchen Zitronenmelisse zum Garnieren (nach Belieben)

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 415 kcal

Zubereitung

1. Für den Eierlikörquark den Quark mit dem Eierlikör, dem Zucker und dem Vanillemark verrühren. Die Sahne mit dem Handrührgerät steif schlagen und unterheben.

2. Die Himbeeren vorsichtig waschen und gründlich abtropfen lassen. Für die Himbeersauce 150 g Himbeeren mit dem Puderzucker mischen, mit dem Stabmixer pürieren und das Püree durch ein Sieb streichen.

3. Die Torteletts auf vier Teller verteilen und dünn mit der Himbeersauce bestreichen. Je ein Viertel des Quarks mittig darauf verteilen, ca. 10 Min. ruhen lassen.

4. Die Himbeeren in einem Kreis am Rand der Torteletts anrichten. Mit der restlichen Himbeersauce beträufeln. Die restlichen Himbeeren locker auf der Creme verteilen und mit Raspelschokolade bestreuen. Die Torteletts nach Belieben mit Melisseblättchen garnieren.